



| Die Küchenschlacht – Vorspeisen vom 2. September 2008 |

Wurst-Reisig mit Blätterteigzöpfchen und Tomatendip von Iga Ott-Wagnerowska

Zutaten für zwei Personen

3	Thüringer Rostbratwürstchen, ungeräuchert
2	Bratwürstchen, roh, grob
100 g	Blattspinat
8 Zehen	Knoblauch
1 Packung	Blätterteig, aufgetaut
1	Ei
1	Apfel
80 g	Parmesan, am Stück
1	Fleischtomate, reif
1	Zitrone, unbehandelt
10 g	Pinienkerne
1 EL	Sesam
1 TL	Senf
10 EL	Olivenöl
2 Zweige	Basilikum
1 EL	Butter
	Kräuter der Provence
	Cayennepfeffer
	Zucker
	Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Thüringer Würstchen der Länge nach halbieren, die Bratwürstchen der Länge nach vierteln. Sechs Zehen Knoblauch abziehen und klein schneiden. Drei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Würstchen zusammen mit dem Knoblauch anbraten.

Den Blätterteig längs in drei Zentimeter schmale Streifen schneiden und jeden Streifen leicht um die eigene Achse drehen. Jeweils drei halbe Würstchen mit den Teigstreifen zusammen umwickeln. Das Ei aufschlagen und trennen. Den über die Würstchen drapierten Teig mit Eigelb bestreichen und mit Sesam bestreuen. Im Backofen auf der mittleren Schiene für 15 Minuten auf Backpapier backen.

Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Eine Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Den Knoblauch mit dem Zitronensaft, Senf, etwas Zucker, Kräutern der Provence und Salz verrühren. Anschließend zwei Esslöffel Olivenöl hinzugeben.

Die Tomate vom Strunk befreien und reiben. Die restliche Knoblauchzehe abziehen und klein schneiden. Das Basilikum zupfen. Das geriebene Tomatenfleisch mit dem Knoblauch, Salz, Cayennepfeffer, Basilikum und Zucker abschmecken und mit drei Esslöffeln Olivenöl verrühren. Den Dip in ein kleines Schälchen geben.

Den Apfel halbieren, entkernen, in Scheiben schneiden und in der Pfanne mit dem restlichen Olivenöl und der Butter goldbraun braten. In einer weiteren Pfanne die Pinienkerne ohne Fett rösten. Den Spinat mit dem Dressing vermengen, darüber den Parmesan hobeln, die Pinienkerne darauf verteilen und mit den Apfelscheiben belegen. Den Wurstreisig mit dem Dip und dem Salat servieren.



Gefüllte Rotweibirne auf grünem Papayasalat mit Cranberry-Balsam-Dressing von Michael Brachen

Zutaten für zwei Personen

2	Birnen
1	Papaya, grün
1	Zwiebel
100 g	Hüttenfrischkäse
2 EL	Preiselbeermarmelade
500 ml	Rotwein, trocken
1 EL	Rapsöl
6 EL	Cranberry-Balsam
5	Pfefferkörner, schwarz
1 Prise	Zucker
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Rotwein in einem Topf erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen. Die Birnen schälen und im Rotwein 15 Minuten ziehen lassen. In einem Mörser die schwarzen Pfefferkörner zerstoßen. Den Hüttenkäse mit der Preiselbeermarmelade und dem gestoßenem schwarzen Pfeffer vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Kerngehäuse entfernen und mit der Frischkäsemasse füllen. Anschließend längs in der Mitte aufschneiden.

Die Papaya schälen, halbieren, entkernen und längs in Scheiben schneiden. Anschließend fächerförmig auf Tellern anordnen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Zwiebel, das Rapsöl und den Cranberry-Balsam miteinander verquirlen und mit Salz, Pfeffer und dem Zucker abschmecken. Das Dressing über die Papaya-Scheiben träufeln, die gefüllte Birne in der Mitte mit anrichten und servieren.



Erbenschaumsüppchen mit Jakobsmuscheln von Nina Widjaja

Zutaten für zwei Personen

4	Jakobsmuscheln, groß, küchenfertig
250 g	Erbsen, tiefgekühlt, grün
150 g	Spinat, jung
1	Zwiebel, klein
1	Limette, unbehandelt
1 Zehe	Knoblauch
500 ml	Gemüsefond
50 ml	Crémant
100 ml	Sahne
3 EL	Butter
2 Msp.	Safran
1 TL	Safranfäden
	Zucker
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Salz

Zubereitung

In einem Topf zwei Esslöffel Butter zerlassen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Knoblauchzehe abziehen und andrücken. Beides in die Butter geben und glasieren. Die gefrorenen Erbsen kurz in der Butter schwenken. Das Ganze mit dem Gemüsefond ablöschen und kurz aufkochen lassen.

Den Spinat von den harten Stielen befreien, grob hacken und zu den Erbsen geben. Köcheln lassen bis der Spinat weich ist. Anschließend den Spinat in die Brühe geben und fein pürieren. Die Limette halbieren und auspressen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Zucker und dem Limettensaft abschmecken und warm stellen.

Die Sahne steif schlagen. Die Jakobsmuscheln waschen und trocken tupfen. In einer Pfanne die restliche Butter erhitzen und die Jakobsmuscheln darin goldbraun anbraten. Anschließend in Alufolie wickeln und warm halten.

Den Bratsatz erhitzen und mit dem Crémant ablöschen. Die Safranfäden und den Safran hinzugeben und etwas reduzieren lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und die geschlagene Sahne unterrühren.

Die Suppe in tiefe Teller geben, je zwei Jakobsmuscheln in die Mitte setzen, mit dem Schaum beträufeln und servieren.



Jakobsmuschelspieß mit Mango-Zuckerschoten-Salat von Ute Böckelmann

Zutaten für zwei Personen

6	Jakobsmuscheln, küchenfertig
150 g	Zuckerschoten
1	Thai-Flugmango
1 Knolle	Ingwer
2 Zehen	Knoblauch
1	Schalotte
1	Zitrone, unbehandelt
2 Schoten	Chili
0,5 Bund	Koriander
2 Stangen	Zitronengras
2 EL	Sesamöl
6 EL	Olivenöl con Limone
2 EL	Sojasauce, hell
3 EL	Weißweinessig
1 EL	Ahornsirup
	Zucker
	Pfeffer
	Salz

Zubereitung

Das Zitronengras am oberen Ende spitz zuschneiden. Die Jakobsmuscheln waschen und trocken tupfen. Jeweils drei Jakobsmuscheln auf das Zitronengras spießen.

Für die Marinade die Schalotte und eine Knoblauchzehe abziehen und fein schneiden. Die Schale der Zitrone abreiben. Eine Chilischote längs aufschneiden, entkernen und fein würfeln. Drei Esslöffel Olivenöl con Limone, die Sojasauce, den Zitronenabrieb und zwei Esslöffel Sesamöl über den Knoblauch, die Schalotte und die Chiliwürfel geben. Die Spieße darin marinieren.

Die Mango schälen, halbieren, entkernen, in dünne Streifen schneiden und beiseite stellen. Die Zuckerschoten halbieren. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Zuckerschoten darin zwei Minuten blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken.

Die restliche Chilischote halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden. Die Chiliwürfel mit dem Weißweinessig, dem restlichen Olivenöl und dem Ahornsirup zu einer Vinaigrette verrühren. Die restliche Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Den Ingwer schälen, eine Scheibe aus dem Mittelstück herausschneiden und ebenfalls fein hacken. Den Knoblauch und den Ingwer in die Vinaigrette geben. Den Koriander zupfen und klein schneiden. Die Vinaigrette mit dem Koriander, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Spieße in einer Pfanne ohne Fett braten. Vor dem Servieren salzen und pfeffern.

Die Mangostreifen mit den Zuckerschoten auf Tellern anrichten und mit der Vinaigrette beträufeln. Die Zitronengrasspieße darauf legen und servieren.



Feines von der Wachtel mit Ingwer- Karotten und Currysauce von Volker Rupp

Zutaten für zwei Personen

2	Wachteln
320 g	Karotten
1	Schalotte
1 Knolle	Ingwer, frisch
1	Orange, unbehandelt
1	Ei
100 g	Mehl, doppelgriffig
100 g	Paniermehl
1 Bund	Kerbel
800 ml	Geflügelfond
75 ml	Weißwein
1 EL	Noilly Prat
1 TL	Pastis
100 ml	Sahne
140 ml	Olivenöl
300 ml	Sonnenblumenöl
1 TL	Currypulver
1 TL	Curry aus der Mühle
1 TL	Zucker
	Butter, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, weiß

Zubereitung

Den Backofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Etwas Butter in einer Kasserolle erhitzen. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Eine Karotte schälen und klein würfeln. Die Schalotten- und die Karottenwürfel in die Kasserolle geben, andünsten, den Zucker hinzufügen und leicht karamellisieren lassen. Curry hinzugeben und mit dem Weißwein, dem Noilly Prat und dem Pastis ablöschen und einkochen lassen. Die Orange halbieren, eine Hälfte auspressen und die Sauce mit dem Orangensaft und 400 Millilitern Geflügelfond angießen. Erneut einkochen lassen, die Sahne dazugeben, einmal aufkochen lassen und die Sauce anschließend durch ein Haarsieb passieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die restlichen Karotten schälen, in Rauten schneiden und zusammen mit dem restlichen Geflügelfond in einem Topf erhitzen. 50 Gramm des Ingwers schälen und am Stück in den Fond geben und die Karotten bissfest garen. Anschließend den Ingwer wieder entfernen.

Ein zentimetergroßes Stück Ingwer reiben. Die Karotten abgießen. In einer Pfanne etwas Butter zerlassen, die Karotten und den Ingwer hinzufügen und durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Wachteln auslösen und die Brüste mit Pfeffer und Salz würzen. Die Keulchen beiseite legen. Die Wachtelbrüstchen in einer Pfanne mit Olivenöl auf der Hautseite bei leichter Hitze zwei Minuten anbraten, wenden und noch einmal eine Minute anbraten. Anschließend im Backofen warm halten.

Die Wachtelkeulchen am Oberknochen auslösen. Ein Ei aufschlagen, verquirlen, etwas salzen und in einen tiefen Teller geben. In einen zweiten tiefen Teller das Paniermehl geben. Die Wachtelkeulchen zuerst im Ei und anschließend im Paniermehl wenden. Das Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen und die Wachteln darin frittieren.

Die Wachtelbrüstchen und Keulchen auf Tellern anrichten. Dazu die Karotten geben und mit etwas Sauce beträufeln. Das Ganze mit Kerbelblättern garnieren und servieren.